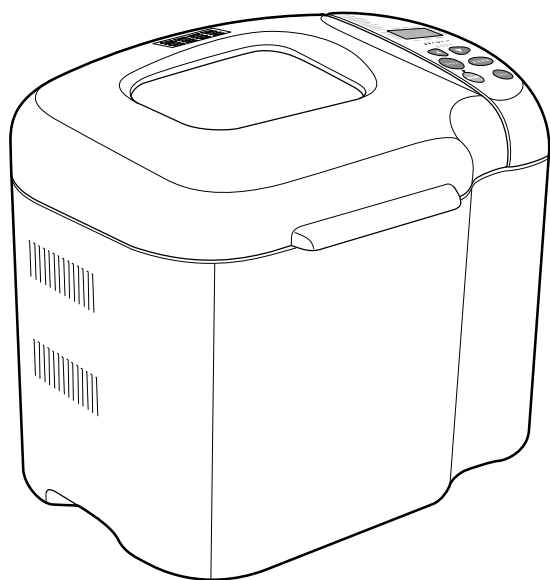
AucSale

siroca ホームベーカリー

SHB-12W
取扱説明書

このたびは siroca ホームベーカリー SHB-12W をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになったあとは、手元に置いてご使用ください。

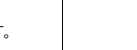
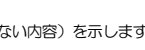
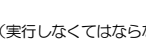
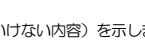
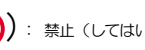
もくじ

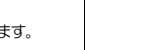
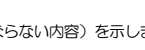
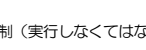
安全上のご注意　必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。ご使用になる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。	取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●図記号の説明

：禁止（してはいけない内容）を示します。	：強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

警告

絶対に分解したり修理や改造を行わない

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。

蒸気口に手を近づけない

やけどをする恐れがあります。特に乳幼児には触れさせないようにご注意ください。

子どもだけで使わせたり、子どもの手の届くところで使わない

やけど・感電・ケガをする恐れがあります。

水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の恐れがあります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を停止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・ケガなどの恐れがあります。
＜異常・故障例＞
- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする

など

上記のような場合は、すぐに使用を停止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・ケガをする恐れがあります。

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。
　傷つける、加工する、無理に曲げる、熱器具に近づける、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、挟み込む

など

延長コードは絶対に使用しない

壁のコンセントが２口、３口であっても、本製品をご使用の際は単独でお使いください。

定格 15A 以上のコンセントを単独で使用する

たこ足配線などで他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

電源は交流 100V のコンセントを使用する

火災・感電の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火を防ぎます。

部品の取り付け・取り外し・お手入れする時は必ず電源プラグをコンセントから抜く

やけど・感電・ケガをする恐れがあります。

◆ ガラス窓に関する注意事項 ◆

割れ防止のため以下のような使用はしない

・局部的に熱を加えない
・直火をあてない
・落としたり、強い衝撃を与えない
・急激に冷やさない
・傷をつけない（みがき粉・金属タワシなどでお手入れしない）

取り扱いについて

・フタに割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を中止し、弊社サポートセンターにご連絡ください。
・破損した場合、破片が細片となって激しく飛散することがありますのでご注意ください。
・万が一ガラスが破損した場合は、取り除く時に手を切らないようにご注意ください。

◆ 設置に関する注意事項 ◆

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因になります。以下のような物の上では使用しないでください。
　じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台　など

※ 焼き上げ後のパンケースの置き場所にも注意してください。
　熱により、テーブルクロスなどを焦がすことがあります。

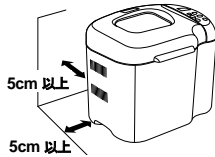
不安定な所に置いて使用しない

動作中の振動により本体が落ちたりして、けがや故障などの原因になります。以下のような台の上では使用しないでください。
　ぐらついた台、すべりやすい台、粉や油の付いた台　など

屋外や風呂、シャワー室など、水のかかる恐れのある場所には置かない

ショート・感電の恐れがあります。

壁や家具の近くで使用しない、壁に押し付けない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。壁や家具などからは、5cm 以上離してください。

火気や湿気の多いところでは使用しない

本体が変形する原因になります。

運転中に本体を移動しない

ケガの原因になります。

テーブルクロス・カーテンなどをかけない

火災の原因になります。

押入れや本箱など風通しの悪い場所に押し込まない

内部温度が上昇し、火災の原因となります。

仰向け、横倒し、逆さまにしない

変形や故障の原因になります。

使用中や使用後しばらくは高温部（本体・パンケース・庫内・フタ内部など）に直接触れない

高温のため、やけどの原因になります。

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

運転中はフタにふきんをかけない

故障やフタの変形の原因になります。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。外出するときや長期間使用しないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

使用上のご注意

この取扱説明書に記載している調理以外に使用しない

みそ・甘酒・ヨーグルトなどは作れません。

パンを取り出す時は必ずミトンをはめる

焼き上がり後のパンケース・庫内・フタの内側などは、非常に高温になっています。直接触れると、やけどの原因になります。

各部の名称と使いかた

本　体

◆本体内部について◆

パンケース

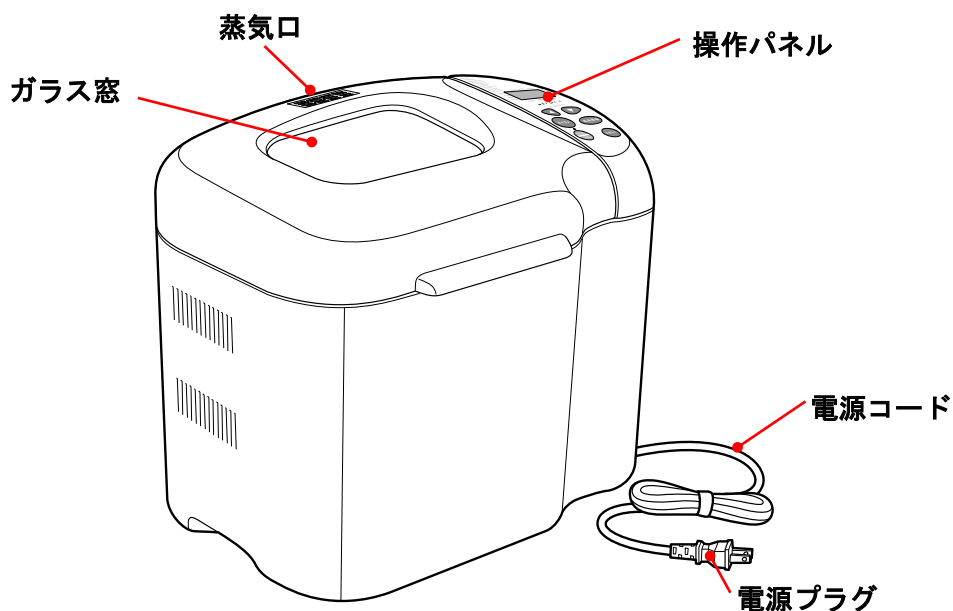
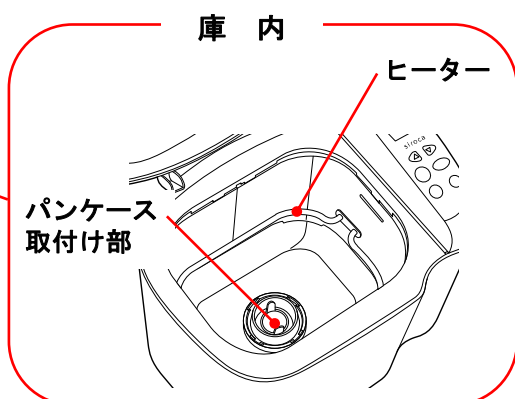
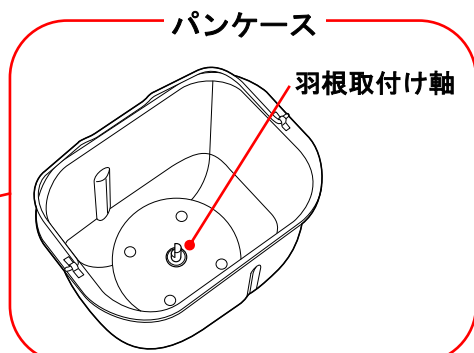
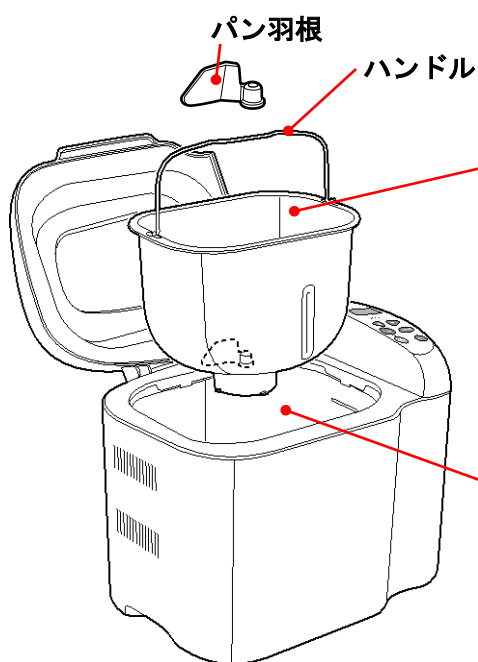
パン羽根

ハンドル

羽根取付け軸

庫　内

ヒーター

パンケース
取付け部

操作パネル

液晶ディスプレイ

以下の内容が表示されます。
・中央：選択している「メニュー」と「出来上がりまでの時間」が表示されます。
・上部：選択しているパンのサイズ（1 斤・1.5 斤・2 斤）の下部に「▬」が表示されます。
・下部：選択している焼き色（うすい・ふつう・こい）の上部に「▬」が表示されます。
・左右：現在の工程（加熱・こねる・ねかす・発酵・焼く・保温・終了）の横に「◀」「▶」が表示されます。
タイマー待機中は「タイマー」の横に「◀」が表示されます。

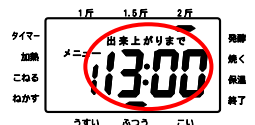
焼き色ボタン

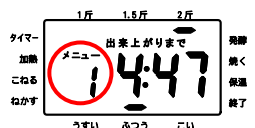
パンの焼き色を選択するときに押します（メニュー「1」～「6」のみ）。
選択している焼き色は、液晶ディスプレイ下部に「▬」で表示されます。
各メニューの初期状態は「ふつう」です。
ボタンを押すごとに「こい→うすい→ふつう」の順番に「▬」が移動します。

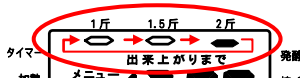
スタート／ストップボタン

運転をスタートするとき、または運転・保温を中止するときに押します。
※ 運転や保温を中止する場合は、1 秒以上押し続けてください。

タイマー設定ボタン

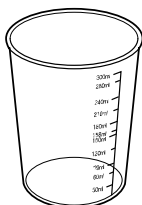
タイマーをセットするときに押します。
▲：押すごとに、10 分ずつ進みます。
▼：押すごとに、10 分ずつ戻ります。
※ メニュー「11」～「13」の場合は、所要時間を 1 分単位で設定します。

メニューボタン

メニューを選択するときに押します。
押すごとに、メニュー番号が「1」～「13」の順番に変わります。

パンのサイズボタン

パンのサイズを選択するときに押します（メニュー「1」～「6」のみ）。
選択しているパンのサイズは液晶ディスプレイ上部に「▬」で表示されます。
各メニューの初期状態は「2 斤」です。
ボタンを押すごとに「1 斤→1.5 斤→2 斤」の順番に「▬」が移動します。

◆付属品◆

計量カップ…1 個

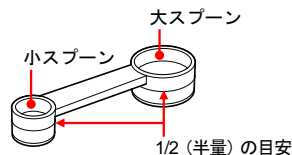
水などの液体をはかります。

粉類・バターなどの材料は、1g 単位のはかりを使用してはかることをおすすめします。
付属の計量カップは液体の計量用のため、g 単位での正確な計量はできません。

計量スプーン…1 個

ドライイースト・砂糖・塩などをはかります。

<すりきり 1 杯の目安>

	大	小
砂糖	10g	3g
スキムミルク	8g	3g
塩	19g	5g
ドライイースト	20g	3g

※ 市販の計量スプーンとは容量が異なります。

基本の材料と道具

材料について

パン作りに必要な材料とその特長について説明します。
材料は正確に計量し、パンケースに①、②、③の順で入れてください。

1

◆水

他の材料を溶かして合わせる役目をしたり、小麦粉のタンパク質をグルテンに変えるのに欠かせません。
使用する水は水道水で問題ありません。硬度の高いミネラルウォーターを使用すると、生地が固く締まってしまったり、発酵が遅れることがあります。

<水温について>
パン作りでは温度は重要で、特に水温はパンの出来上がりに大きく影響します。季節や室温に応じて、水温を調整してください。
・室温が低い（10℃以下）場合：水温 20℃
・室温が高い（25℃以上）場合：水温 5℃

◆卵

生地をやわらかく、風味を豊かにし、色つやをよくします。リッチな味わいのパンには欠かせません。
パンの老化を防ぐ効果もあります。

<卵を加えて作る場合>
計量カップに卵を割り入れ、その中に水を加えて、「卵＋水の分量＝本来の水の分量」になるように計量します（卵の分量だけ水を減らすことになります）。
※ 卵 1 個の分量は約 15～20ml です（卵のサイズによって異なります）。
例）水 180ml の配合で卵 1 個（15ml）を加える場合
卵 1 個＋水 165ml

2

◆小麦粉

小麦粉は、タンパク質（グルテン）の質と量によって主に 3 つに分類され、タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉となります。パン作りには、主に「強力粉」を使います。
小麦粉は水分を加えてこねるとタンパク質がグルテンという組織を形成します。その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込むことで、パンがふくらみます。

<国産小麦粉について>
国産の小麦で作った小麦粉は、タンパク質の量が異なるため、ふくらみが悪くなることがあります。

◆全粒粉

小麦をふすまごとひいた粉です。食物繊維やビタミン B 群などを豊富に含むふすまや胚芽がそのまま残っています。独特の香りとほのかな酸味、コクがあります。

◆ライ麦粉

ライ麦という種類の小麦をひいた粉です。色は黒っぽく、ほんのりとした酸味があります。ライ麦はグルテンを形成しないため、ふくらみが悪くずっしりとした仕上がりになります。

※ 粉類はふるう必要はありません。
※ 保存するときは密封容器に入れ、高温・多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。なるべく早めに使い切るようにしてください。

◆砂糖

上白糖・グラニュー糖・はちみつ・黒砂糖などがあります。
パンの風味や色づきをよくし、固くなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける働きがあります。
砂糖の分量を増やすと焼き色は濃いめになります。減らすと焼き色は薄めになり、焼き上がりの高さが少し低くなることがあります。
※ 砂糖を入れすぎると、イーストの発酵を抑えることになるので注意してください。

◆塩（食塩）

塩は、グルテンを安定させ生地をひきしめます。また、発酵しすぎを抑える役目もあります。
塩を加えなくてもパンを作ることはできますが、歯ごたえのない仕上がりになります。
※ イーストの働きをコントロールするため、入れすぎないようにしてください。
※ 材料を入れるときは、塩がイーストに直接触れないように注意してください。

◆乳製品

スキムミルク・牛乳のことで、通常はスキムミルクを使用します。牛乳を入れることもできます。
パンの色・光沢・風味をよくし、栄養価を高めます。

<スキムミルクを牛乳に変える場合>
以下の分量を目安としてスキムミルクを牛乳に置きかえ、その分、水の量を減らしてください。
スキムミルク・大スプーン１ ＝ 牛乳 70ml

※ 牛乳を使う場合は、必ず一度沸騰させ、冷ましてからお使いください。

◆油脂

油脂には、バター・ショートニング･マーガリンなどがあります。パン作りには「食塩不使用」のものをおすすめします。
油脂は、生地が固くなるのを防いでしっとりさせるほか、パンの風味や光沢をよくし、ふくらみを助けます。

※ レシピ集に「バター」と記載がある場合、特に指定がない限りは「食塩不使用」のものをお使いください。
※ バターは室温に戻してやわらかくしてからお使いください。ただし、溶かしたバターを使用するとふくらまなくなるので注意してください。

3

◆イースト

イーストは、糖類と水と適度な温度を与えることで炭酸ガスを作り、パンをふくらます酵母菌の一種です。
ホームベーカリーでは、予備発酵が不要なインスタントドライイーストをお使いください（生イースト・予備発酵が必要なドライイーストは使用できません）。

※ 保存するときは必ず密閉し、冷蔵庫または冷凍庫に入れてください。なるべく早めに使い切るようにしてください。

以下の材料をお好みで基本の材料に加えることで、さまざまな味のバリエーションが楽しめます。

◆ドライフルーツ
レーズン・プルーンなど

<加える量>粉の重さの約 30%が目安　<準備>約 5mm 角に刻んで入れてください。
※ 種がある場合は、種を取り除いてから入れてください。故障の原因となります。

◆ナッツ類
クルミ･カシューナッツなど

<加える量>粉の重さの約 30%が目安　<準備>約 5mm 角に刻んで入れてください。
※ 硬く大きなものは、パンケースやパン羽根のフッ素樹脂加工を傷つけますのでご注意ください。

◆野菜類

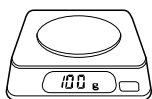
<加える量>粉の重さの約 20～30%が目安　<準備>約 5mm 角に刻んで入れてください。
※ 野菜には水分が含まれているので、水の量を減らしてください。

◆牛乳･ジュース

<加える量>加える量だけ水の量を減らします。

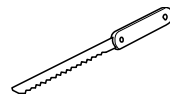
道具について

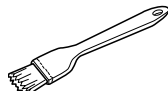
パンを作るときに必要な道具、あると便利な道具を紹介します。

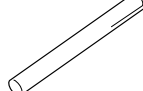
デジタルはかり

ミトン

温度計

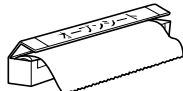
網（脚付き）

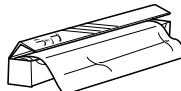
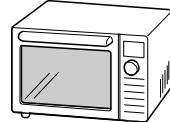
パン切りナイフ

スケッパー

ハケ

ふきん

めん棒

こね板

ボール

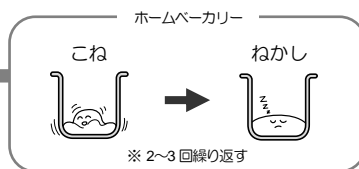
オーブンシート

霧吹き

ラップ

オーブン

パン作りの流れ

準 備	本体の操作	ホームベーカリー

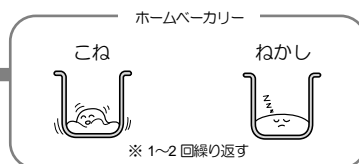
パン作りコース

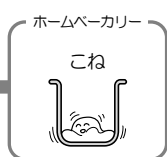
材料を入れてスタートしたら、ホームベーカリーが「こね〜焼き上げ」までを自動で行います。

材料をパンケースに入れる → メニュー（1〜6）でスタート → ホームベーカリー（こね → ねかし ※ 2〜3 回繰り返す）→ 具入れブザー → 具を入れる（※）

（※）具は必要に応じて入れる

生地作りコース

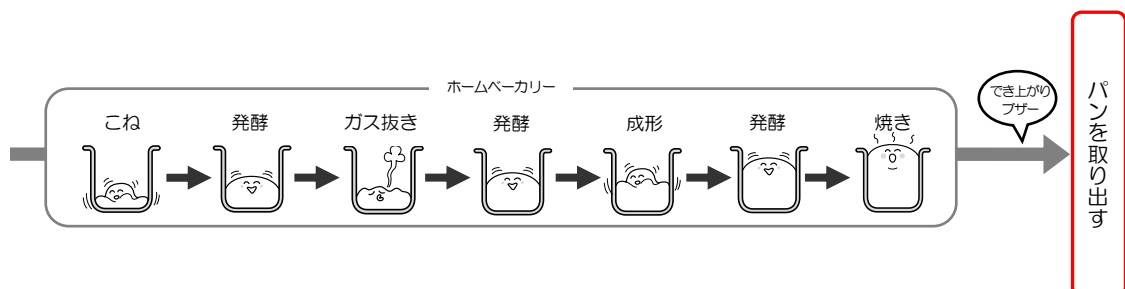
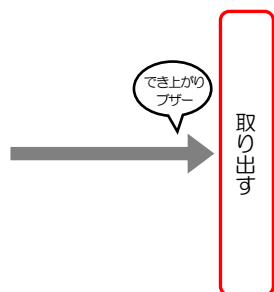
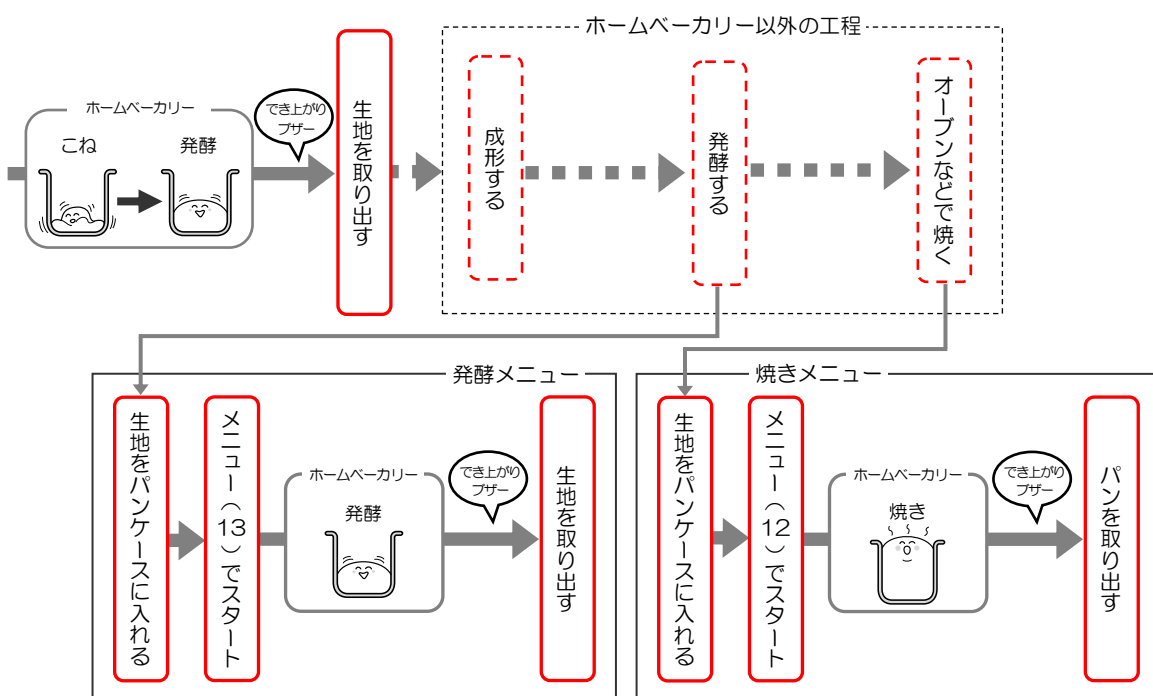
ホームベーカリーで生地作り（こね〜一次発酵）までを行います。
出来上がった生地をお好みの形に成形し、オーブンなどで焼くときに。

材料をパンケースに入れる → メニュー（9〜10）でスタート → ホームベーカリー（こね・ねかし ※ 1〜2 回繰り返す）

独立コース

「こね」「発酵」「焼き」の工程を、単独で使用できます。
必要な工程のみをホームベーカリーで行うことで、さまざまなバリエーションのパンが作れます。

グルメコース

ホームベーカリーを使用して、「もち」「ジャム」が作れます。

の工程　出来上がり

取り出す

メニューのご紹介

コース	メニュー	所要時間の目安	使える機能			
			焼き色選択	タイマー	具入れ	保　温
パン作りコース	メニュー1　（食パン）	約4時間47分※1	○	○	○※1（約48分後）	○（60分）
	メニュー2　（スウィートパン）	約4時間52分※1	○	×※2	○※1（約68分後）	○（60分）
	メニュー3　（フランスパン風）	約6時間12分※1	○	○	−	○（60分）
	メニュー4　（全粒粉パン）	約4時間56分※1	○	○	○※1（約63分後）	○（60分）
	メニュー5　（ソフトパン）	約5時間10分※1	○	○	○※1（約63分後）	○（60分）
	メニュー6　（早焼きパン）	約2時間55分※1	○	○	○※1（約23分後）	○（60分）
グルメコース	メニュー7　（もちつき）	1時間15分	−	−	−	−
	メニュー8　（ジャム）	1時間15分	−	−	−	−
生地作りコース	メニュー9　（パン生地）	1時間55分	−	×※2	−	−
	メニュー10　（ピザ生地）	1時間25分	−	○	−	−
独立コース	メニュー11　（こねる）	5分〜25分	−	△※3	−	−
	メニュー12　（焼く）	10分〜1時間30分	−	△※3	−	−
	メニュー13　（発酵）	5分〜1時間50分	−	△※3	−	−

※1：初期状態（パンのサイズ「2斤」・焼き色「ふつう」）の場合の時間です。選択したパンのサイズ・焼き色によって、所要時間・具入れ時間は異なります。
※2：材料に卵を使用するメニューのため、タイマーは使用しないでください。タイマー待機中に腐敗する恐れがあります。
※3：タイマーではなく、所要時間を1分単位で設定します。
※4：「こね → ねかし」の工程を3回繰り返します。

ホームベーカリーの工程	参照ページ
こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.13〜17 p.19
こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.13〜17 p.19
こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.13〜17 p.19
温め → こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.13〜17 p.20
こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.13〜17 p.20
こね → ねかし → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.13〜17 p.20
加熱 → つき	p.27 p.28
攪拌 → 加熱	p.27 p.29
こね → ねかし → こね → ねかし → こね → 発酵	p.21〜22 p.23〜24
こね → ねかし → こね → 発酵	p.21〜22 p.25
こね	p.26
焼き	p.26
発酵	p.26

～パンを作る～

焼き上がりまで自動でできる食パンやソフトパン、生地を成形したロールパンやメロンパンなど、
ホームベーカリーを使って、いろいろなパン作りをお楽しみください。

パン作りのポイント

パンはいつもどおり焼いていても、ふくらみ具合や焼き色、形が変わることがあります。
うまくパンを焼くためのポイントをいくつかご紹介します。参考にしてください。

～材料は新鮮なものを使う～

●材料は製造年月日の新しいものを選んでください。

●開封後は、できるだけ早めに使いきるようにしてください。

～材料は適切に保存する～

●粉類は密封容器に入れ、高温・多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。

●イーストは密閉し、冷蔵庫または冷凍庫に入れてください。

～材料の計量は正確に～

●粉類は、必ずはかりを使用して計量してください。付属の計量カップや計量スプーンでははからないでください。液体用のため、正確にはかることができません。

●粉類は、1g 以下の単位ではかることができるはかりで計量することをおすすめします。

●付属の計量スプーンではかるときは、すりきりではかってください。材料を押し込んだりすると、正確な量がはかれません。

～水温は季節や室温によって調節～

●夏場など室温が高い場合（25℃以上）は、5℃程度に冷やした水を使用してください（冷蔵庫で冷やしておいたり、氷を入れておくなど）

●冬場など室温が低い場合（10℃以下）は、20℃程度に温めた水を使用してください。

～焼き上がったらすぐに取り出す～

●パンが焼き上がったら、できるだけ早くパンケースから取り出して、網などの上においてあら熱をとってください。すぐに取り出さないと、側面がへこむ、皮が厚くなる、焼き色が濃くなる、などになることがあります。

※焼き上がり後のパンケースは、高温になっています。必ずミトンをはめて、やけどに注意してください。

●焼き上がり直後のパンは切りにくく、キメがつぶれてしまうことがあります。あら熱をとってから切ってください。

～焼き上がったパンの保存について～

●パンをすぐに食べきれない場合は、ビニール袋などに入れて乾燥を防いでください。

●パンや生地は、冷凍保存できます。

・**食パン**
スライスして、1 枚ずつラップに包んでから冷凍します。
おいしくいただくには、できるだけ焼きたてのうちに冷凍することをおすすめします。

・**パン生地**
成形・発酵後の生地を取り出し、ラップをかけて冷凍し、凍ったらビニール袋に入れます。
焼くときは 30～35℃で解凍し、溶き卵を塗って焼きます。

・**ピザ生地**
生地を伸ばしてからラップに包んで冷凍します。
焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせて焼きます。

≪パン作りコース≫

基本の食パンの作りかた

パン作りコース（メニュー「1」～「6」）での共通の作りかたについて説明します。

作りかた

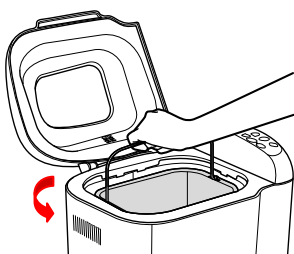
1. 材料を用意する

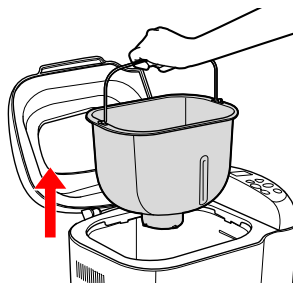
作りたいパンの種類とサイズに合わせて、必要な材料を正確に計量します。

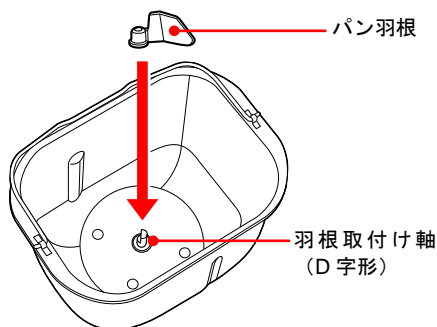
➡ 各メニューにおける配合については、p.19～20「パン作りコースのレシピ」をご覧ください。

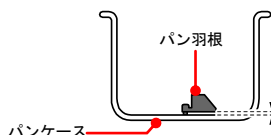
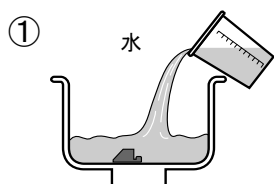
※ 粉類・バターなどの材料は、1g 単位のはかりを使用してはかることをおすすめします。
付属の計量カップは液体の計量用のため、g 単位での正確な計量はできません。

2. 本体からパンケースを取り出す

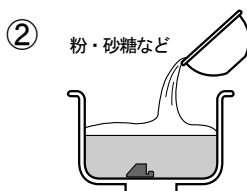
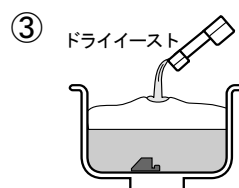
①

パンケースのハンドルを持ち、左方向に回します。

②

パンケースを引き上げます。

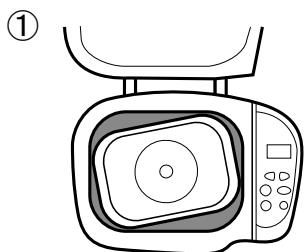
3. パンケースにパン羽根を取り付ける

羽根取付け軸とパン羽根の穴の形を合わせて、パン羽根を差し込みます。

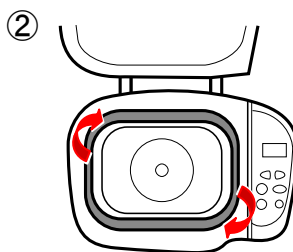
※ パン羽根が浮き上がっていると、パンができません。
※ 羽根取付け軸およびパン羽根の穴にパン生地などが付いた場合は、パン生地を取り除いてから差し込んでください。

4. パンケースに材料を入れる

①
パンケースに水を入れます。

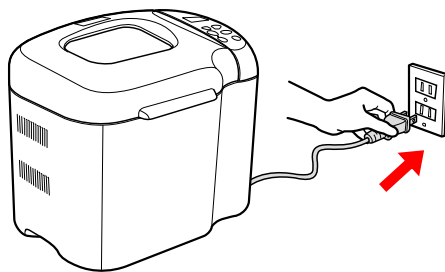
※ 室温が 25℃以上の場合は、約 5℃の冷水を使用してください。

※室温が 10℃以下の場合は、約 20℃の水を使用してください。

②
ドライイースト以外の材料　（強力粉・塩・砂糖・スキムミルク・バターなど）を入れます。

③
粉の中央をくぼませ、そこにドライイーストを入れます。

※ ドライイーストが水に触れないようにしてください。

5. パンケースを本体にセットする

①
パンケースを本体に入れます。

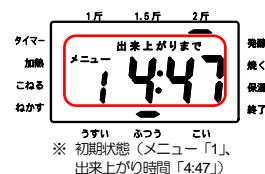
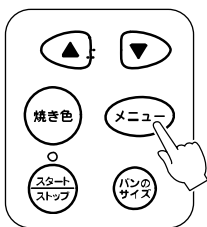
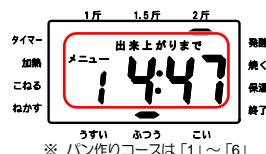
※ 本体に対して少し斜めに入れます。

②
右方向に回して、固定します。

6. フタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む

本体のフタを閉じ、電源プラグを持ってコンセントに差し込みます。

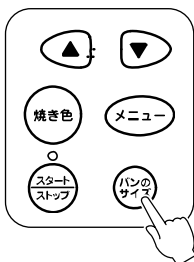
※ フタは必ず閉じてください。

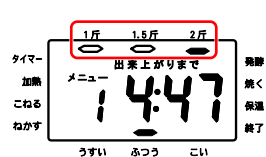
電源が入ると「ピー」とブザーが鳴り、液晶ディスプレイに初期状態が表示されます。

<液晶ディスプレイ>

※ 初期状態（メニュー「1」、出来上がり時間「4:47」）

7. （メニュー）を押して、メニュー「1」～「6」を選ぶ

作りたいパンに合わせて、メニュー「1」～「6」を選びます（初期状態は「1（食パン）」）。
（メニュー）を押すごとに、「1」～「13」の順にメニュー番号が切り替わります。

＜液晶ディスプレイ＞

※ パン作りコースは「1」～「6」

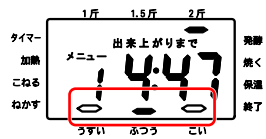
8. （パンのサイズ）を押して、パンのサイズを選ぶ

希望のパンのサイズを「1 斤」「1.5 斤」「2 斤」から選びます（初期状態は「2 斤」）。
（パンのサイズ）を押すごとに、パンのサイズを示す「▬」が「1 斤 → 1.5 斤 → 2 斤」の順に移動します。

※ 選択したパンのサイズに対応して、出来上がりまでの時間が切り替わります。

＜液晶ディスプレイ＞

※ ボタンを押すごとに ▬ が移動

9. （焼き色）を押して、焼き色を選ぶ

希望の焼き色を「うすい」「ふつう」「こい」から選びます（初期状態は「ふつう」）。
（焼き色）を押すごとに、焼き色を示す「▬」が「こい → うすい → ふつう」の順に移動します。

※ 選択した焼き色に対応して、出来上がりまでの時間が切り替わります。

＜液晶ディスプレイ＞

※ ボタンを押すごとに ▬ が移動

タイマー機能について

タイマー機能を使用して、でき上がりまでの時間を指定してパンを作ることができます。

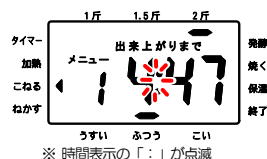
➡ タイマーのセットについては、p.18「タイマーのセット方法」をご覧ください。

10. (スタートストップ)を押して、スタートする

「ピー」とブザーが鳴り、(スタートストップ)上部のランプ（左図 ●）が点灯して、運転がスタートします。

※ 時間表示の「:」が点滅し、出来上がりまでの残り時間が 1 分単位で減っていきます。

＜液晶ディスプレイ＞

※ 時間表示の「：」が点滅

～ パン作り　スタート ～

ホームベーカリーがパン作りをスタートします！
出来上がり時間が「0:00」になったら、出来上がりブザーでお知らせします。
「ピーピー」とブザーが鳴るまでお待ちください。

＜ドライフルーツやナッツなどの具を入れる場合＞

メニューによっては、こね工程の途中で「ピーピー」とブザーが鳴り、具を入れるタイミングをお知らせします。ドライフルーツやナッツなどの具を入れたパンを作りたい場合は、具入れブザーが鳴ったらすぐにフタを開け、お好みの具を入れてください。

※ 具入れブザーが鳴ったらすぐに具を入れてください。しばらく経ってから入れると、うまく混ざらない場合があります。また、具を入れ終わったら、必ずフタを閉めてください。
※ ブザーが鳴ったとき以外はフタを開けないでください。庫内の温度が下がり、うまくふくらまない原因となります。
※ スタートから具入れブザーが鳴るまでの時間は、メニュー・サイズ・焼き色によって異なります。
➔ メニューごとの目安時間については、p.10「メニューのご紹介」をご覧ください。

11. 出来上がりブザーが鳴ったら、(スタートストップ)を 1 秒以上押す

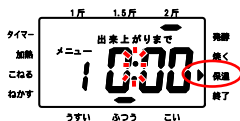
「ピー」とブザーが鳴り、(スタートストップ)上部のランプ（左図 ○）が消え、運転が終了します。

※ 液晶ディスプレイの表示が初期状態に戻ります。

＜液晶ディスプレイ＞

※ 「0:00」になったら出来上がり

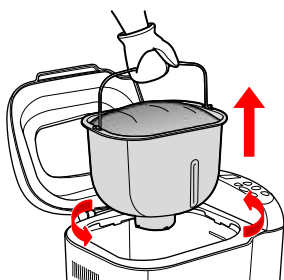
保温機能について

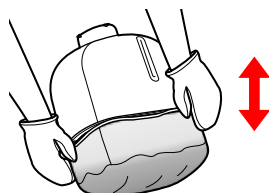
パンが焼き上がってもすぐに取り出せないときのために、出来上がりブザーが鳴ってから 60 分間は自動的に保温状態となります。

＜保温時の表示＞
・液晶ディスプレイ右下の「保温」の横に「▶」が表示される
・時間は「0:00」のままで「:」が点滅する

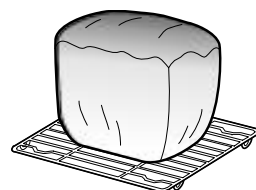
※ 保温をすると焼き色が濃くなりますので、なるべく早めにパンを取り出すようにしてください。
※ パンケースを取り出す際は、必ず(スタートストップ)を 1 秒以上押して運転を終了してください。(スタートストップ)を押して終了しないと、パンケースを取り出しても焼き上がり後 60 分間は保温状態が続きますのでご注意ください。

パンを作る

12. パンを取り出す

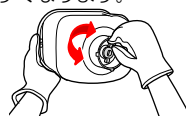
①

ミトンをはめた手でパンケースのハンドルを持ち、左方向に回して、パンケースを引き上げます。

②

パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に数回振ってパンを取り出します。

③

取り出したパンを網などの上にのせ、あら熱をとります。

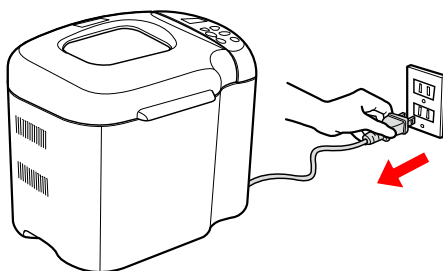
⚠注意

- ◆ パンケースや庫内は高温になっています。必ずミトンなどを使い、直接素手で触れたりしないでください。やけどをする恐れがあります。
- ◆ 取り出したパンケースは、本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。高温のため変形したり、敷物が焦げたり、火事の原因になる恐れがあります。
- ◆ パンを取り出すときは、金属のへラなど硬いものは使わないでください。パンケース内部に傷がつく原因となります。

●パンケースからうまくパンを取り出せないときは…
パンケース底面の駆動部を少し動かすと、パンが取り出しやすくなります。

※回しすぎるとパンに大きな穴が開くので注意

●パン羽根がパンの内部に埋まっているときは…
パンを切る前に棒などを使って取り出してください。なお、パン羽根は熱くなっていますので冷めてから行ってください。

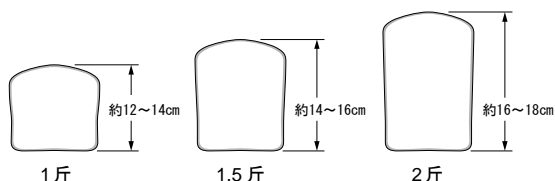
●パンを取り出したあとは…
パンケース内にパン羽根が浸るくらいまでぬるま湯を入れておくと、お手入れがしやすくなります。
➲ お手入れの詳細は p.30「お手入れについて」をご覧ください。

13. 電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグを持ってコンセントから抜きます。

⚠注意

- ◆ 終了後しばらくは庫内が熱くなっているため、庫内に手を入れたり、ヒーターに触れたりしないでください。やけどの恐れがあります。
- ◆ 続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまで1時間程度お待ちください。

焼き上がりの大きさの目安

基本の食パンにおける各サイズの焼き上がりの大きさの目安を示します。

※ 焼き上がりの大きさは、温度や湿度、材料や配合によって異なります。

タイマーのセット方法

「パン作りコース」および「生地作りコース」では、タイマー機能を使用して、ご希望の時間に出来上がるよう設定できます。タイマーは、各メニューの出来上がり時間を含めて最大 13 時間後までの時間を設定できます。
朝食に焼きたてのパンが食べられるように寝る前にセットする、帰宅後に成形・焼き上げができるよう外出前に生地作りまでをセットしておくなど、予定に合わせたパン作りが楽しめます。

●タイマーをセットできるメニュー

・パン作りコース ： 1（食パン）／ 3（フランスパン風）／ 4（全粒粉パン）／ 5（ソフトパン）／ 6（早焼きパン）
・生地作りコース ： 10（ピザ生地）

⚠注意

以下のメニューは材料に卵を使用するため、タイマー機能は使用しないでください。タイマー待機中に腐敗する恐れがあります。
・パン作りコース： 2（スウィートパン）
・生地作りコース： 9（パン生地）
また、その他のメニューの場合でも、牛乳・卵・ジュース・野菜などを使用したパンを作る場合は、腐敗する恐れがありますのでタイマーは使用しないでください。

セット方法

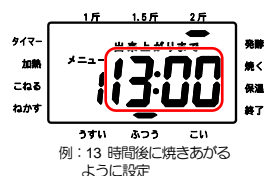
1. 材料・パンケースを準備し、ご希望のメニュー・パンサイズ・焼き色を選ぶ

➡ 詳細は、p.13〜15「基本の食パンの作りかた」の 1〜9 の手順をご覧ください。

2. ▲ ▼を押して、希望の出来上がり時間をセットする

・▲：押すごとに 10 分ずつ進みます。
・▼：押すごとに 10 分ずつ戻ります。

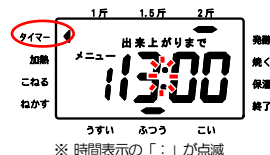
各メニューのでき上がり時間を含み、最長 13 時間までの時間を設定できます。

<液晶ディスプレイ>

例：13 時間後に焼きあがるように設定

3. スタート/ストップを押す

「ピー」とブザーが鳴り、スタート/ストップ上部のランプ（左図 ●）が点灯して、タイマーがスタートします。

※ 時間表示の「:」が点滅し、出来上がりまでの残り時間が 1 分単位で減っていきます。
※ タイマー使用中は、液晶ディスプレイ左上の「タイマー」の横に「◀」が表示されます。

<液晶ディスプレイ>

※ 時間表示の「:」が点滅

● タイマーをセットした場合は、具入れブザーは鳴りません。ドライフルーツやナッツなどの具を入れたい場合は、小麦粉などの材料と一緒に入れてください。
● 夏場など室温が高いときにタイマーを使うと、待ち時間の間に材料の温度が上がってしまい、パンや生地がうまくできないことがありますのでご注意ください。

パン作りコースのレシピ

「パン作りコース」（メニュー「1」～「6」）の各メニューの基本レシピをご紹介します。
ここでご紹介するレシピにお好みの具材を加えて、オリジナルのパンを作ることもできます。

パンの作りかたは、各メニュー共通です。p.13～17「基本の食パンの作りかた」をご覧ください。

メニュー1（食パン）

・・・ベーシックな食パン

※ 1斤・1.5斤・2斤の大きさは、p.17の焼き上がり状態を目安としています。

◆材料◆

	1斤	1.5斤	2斤
強力粉	280 g	390 g	410 g
水	190 ml	270 ml	310 ml
バター	20 g	25 g	30 g
砂糖	25 g （大2+1/2）	30 g （大3）	35 g （大3+1/2）
スキムミルク	6 g （小2）	7.5 g （小2+1/2）	12 g （小4）
塩	5 g （小1）	6 g （小1+1/5）	8 g （小1+3/5）
ドライイースト	3 g （小1）	3 g （小1）	3.5 g （小1強）

メニュー2（スウィートパン）

・・・ふわふわした食感で少し甘みのあるパン

◆材料◆

	1斤	1.5斤
強力粉	220 g	310 g
薄力粉	30 g	45 g
水	100 ml	160 ml
卵	60 g	100 g
バター	45 g	70 g
砂糖	40 g （大4）	60 g （大6）
スキムミルク	18 g （大2+小2/3）	24 g （大3）
塩	4 g （小4/5）	5 g （小1）
ドライイースト	3 g （小1）	3.2 g （小1強）

メニュー3（フランスパン風）

・・・皮がカリッとしたフランスパン風の食パン

◆材料◆

	1斤	1.5斤	2斤
強力粉	260 g	300 g	370 g
薄力粉	30 g	80 g	100 g
水	200 ml	260 ml	310 ml
バター	6 g	10 g	15 g
砂糖	4.5 g （小1+1/2）	6 g （小2）	8 g （大4/5）
塩	4.5 g （小1弱）	5 g （小1）	6.5 g （小1+1/5強）
ドライイースト	3 g （小1）	3 g （小1）	4 g （小1+1/3）

パンを作る

メニュー4（全粒粉パン）

・・・ 全粒粉やライ麦粉などが入った香ばしいパン

◆材料◆

	1斤	1.5斤
強力粉	130 g	195 g
全粒粉	130 g	175 g
水	200 ml	300 ml
バター	15 g	22 g
砂糖	17 g （大1+3/5強）	25 g （大2+1/2）
スキムミルク	6 g （小2）	9 g （大1+小1/3）
塩	5 g （小1）	6 g （小1+1/5）
ドライイースト	3 g （小1）	4 g （小1+1/3）

メニュー5（ソフトパン）

・・・ キメの細かいやわらかめの食パン

◆材料◆

	1斤	1.5斤
強力粉	260 g	390 g
水	200 ml	300 ml
バター	20 g	35 g
砂糖	17 g （大1+3/5強）	25 g （大2+1/2）
スキムミルク	7 g （小2+1/3）	11 g （大1+小1）
塩	5 g （小1）	6 g （小1+1/5）
ドライイースト	3 g （小1）	4 g （小1+1/3）

メニュー6（早焼きパン）

・・・ 短時間で食パンを焼きたいときに

◆材料◆

	1斤	1.5斤	2斤
強力粉	285 g	380 g	480 g
水	200 ml	250 ml	320 ml
バター	11 g	14 g	22 g
砂糖	21 g （大2+小1/3）	28 g （大2+4/5）	35 g （大3+1/2）
スキムミルク	8.5 g （大1強）	11 g （大1+小1）	14 g （大1+3/4）
塩	3.8 g （小4/5弱）	4 g （小4/5）	5 g （小1）
ドライイースト	3.2 g （小1強）	4 g （小1+1/3）	5 g （小1+2/3）

≪生地作りコース≫
基本の生地の作りかた

パン作りコース「メニュー9（パン生地）」〜「メニュー10（ピザ生地）」で共通の作りかたを説明します。

作りかた

1. 材料を用意する

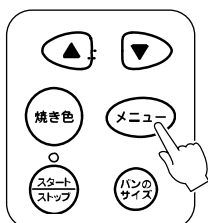
作りたいパンの種類とサイズに合わせて、必要な材料を正確に計量します。

➡ 各メニューにおける配合については、p.23〜25「生地作りコースのレシピ」をご覧ください。

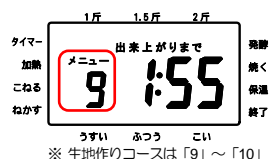
※ 粉類・バターなどの材料は、1g 単位のはかりを使用してはかることをおすすめします。
付属の計量カップは液体の計量用のため、g 単位での正確な計量はできません。

2. パンケースに材料を入れ、本体にセットする

➡ 詳細は、p.13〜14「基本の食パンの作りかた」の 2〜6 の手順をご覧ください。

3. (メニュー)を押して、メニュー「9」または「10」を選ぶ

作りたい生地に合わせてメニューを選びます（初期状態は「1（食パン）」）。

・パン生地を作る場合：メニュー「9」
・ピザ生地を作る場合：メニュー「10」

(メニュー)を押すごとに、「1」〜「13」の順にメニュー番号が切り替わります。

＜液晶ディスプレイ＞

※ 生地作りコースは「9」〜「10」

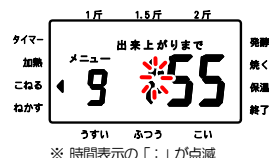
タイマー機能について

タイマー機能を使用して、出来上がりまでの時間を指定して生地を作ることができます。

➡ タイマーのセットについては、p.18「タイマーのセット方法」をご覧ください。

4. (スタート/ストップ)を押して、スタートする

「ピー」とブザーが鳴り、(スタート/ストップ)上部のランプ（左図 ●）が点灯して、運転がスタートします。

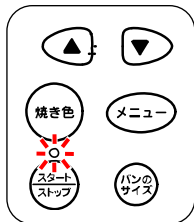
※ 時間表示の「:」が点滅し、出来上がりまでの残り時間が 1 分単位で減っていきます。

＜液晶ディスプレイ＞

※ 時間表示の「:」が点滅

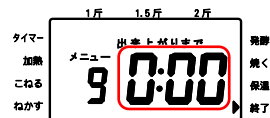
～ 生地作り　スタート ～

ホームベーカリーが生地作りをスタートします！
出来上がったらブザーでお知らせします。
「ピー」とブザーが鳴るまでお待ちください。

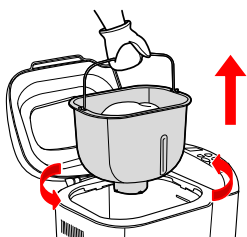
※ブザーが鳴ったとき以外はフタを開けないでください。庫内の温度が下がり、うまくふくらまない原因となります。

5. ブザーが鳴ったら、出来上がりです

「ピー」とブザーが鳴り、スタート/ストップ上部のランプ（左図 ○）が消えて、運転が終了します。

※液晶ディスプレイの表示が初期状態に戻ります。

＜液晶ディスプレイ＞

※「0:00」になったら出来上がり

6. 生地を取り出す

①

ミトンをはめた手でパンケースのハンドルを持ち、左方向に回して、パンケースを引き上げます。

②

※パン羽根を取り出すときは
生地を傷めないように！

パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に数回振って生地を取り出します。

●パン羽根が生地の内部に埋まっているときは…
棒などを使って、すぐに取り出してください。
取り出す際は、生地を傷めないよう注意してください。

⚠注意

- ◆ 生地が出来上がったら、すぐに取り出してください。取り出さずに放置すると、発酵しすぎてうまく作れない場合があります。
- ◆ パンケースや庫内は高温になっています。必ずミトンなどを使い、直接素手で触れたりしないでください。やけどをする恐れがあります。
- ◆ 取り出したパンケースは、本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。高温のため変形したり、敷物が焦げたり、火事の原因になる恐れがあります。

7. 生地を成形し、オーブンなどで焼き上げる

作りたいパンの形に生地を分割・成形し、オーブンなどで焼き上げます。

➡ 生地を使ったパン・ピザの作りかたについては、p.23～25「生地作りコースのレシピ」をご覧ください。

パンを作る

生地作りコースのレシピ

「生地作りコース」（メニュー「9」～「10」）の各メニューの基本レシピをご紹介します。

生地の作りかたについては、p.21～22「基本の生地の作りかた」をご覧ください。

●いろいろなパンを作る（メニュー9）

バターロール

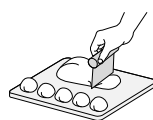
◆材料（12 個分）◆

強力粉	320 g
水	170 ml
卵	50 g
バター	40 g
砂糖	25 g (大 2+1/2)
塩	4.5 g (小 1 弱)
ドライイースト	3 g (小 1)
溶き卵（塗り用）	適量

◆作りかた◆

1. p.21～22「基本の生地の作りかた」の手順でパン生地を作る
   ※ 手順 3 では、メニュー「9」を選びます。
2. 出来上がった生地を、打ち粉をふったのし板や台の上に取り出す
   ※ 打ち粉は強力粉を使い、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
3. 生地を軽く丸め、スケッパーで 12 等分に分割する
4. 分割した生地の表面がなめらかになるように丸め、固く絞ったぬれふきんをかけて約 15 分休ませる
   ※ 丸めるときは生地の表面を包み込むようにして、きれいな面が表面になるようにします。
5. 休ませた生地を手のひらで転がして円すい状にし、めん棒で三角形になるように伸ばす
6. 伸ばした生地を幅の広いほうから巻く

7. 巻き終わりを下にして、間隔をあけてオーブン皿に並べる
   ※ 発酵するとふくらむので、くっつかないように間隔をあけて並べてください。

8. 生地の表面に霧吹きをし、約 35℃で 40～50 分発酵させる
   ※ 発酵すると、約 2 倍の大きさにふくらみます。
9. 生地の表面に溶き卵を塗り、約 180℃に予熱したオーブンで 10～15 分焼く

あんパン

◆材料（12 個分）◆

強力粉	320 g
水	170 ml
卵	50 g
バター	25 g
砂糖	25 g (大 2+1/2)
塩	4.5 g (小 1 弱)
ドライイースト	3 g (小 1)
あん	400g
溶き卵（塗り用）	適量
けしの実（飾り用）	適量

◆作りかた◆

1. p.21～22「基本の生地の作りかた」の手順でパン生地を作る
   ※ 手順 3 では、メニュー「9」を選びます。
2. 「バターロール」の 2～4 の手順で、生地を丸めて約 15 分休ませる
3. めん棒で丸く伸ばした生地の上にあんをのせて包み、閉じ口をしっかりつまんで閉じる
4. 閉じ口を下にして、間隔をあけてオーブン皿に並べる
   ※ 発酵するとふくらむので、くっつかないように間隔をあけて並べてください。
5. 生地の表面に霧吹きをし、約 35℃で 40～50 分発酵させる
   ※ 発酵すると、約 2 倍の大きさにふくらみます。
6. 生地の表面に溶き卵を塗り、けしの実をのせて、約 180℃に予熱したオーブンで 10～15 分焼く

メロンパン

◆材料（12 個分）◆

〇パン生地

強力粉	290 g	
水	150 ml	
卵	35 g	
バター	35 g	
砂糖	28 g	(大 2+4/5)
スキムミルク	6 g	(小 2)
塩	4 g	(小 4/5)
ドライイースト	4.5 g	(小 1+1/2)

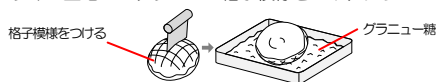
〇クッキー生地

薄力粉	220 g	
ベーキングパウダー	2.5 g	(小 1/2)
バター	130 g	
砂糖	80 g	(大 8)
卵	50 g	
バニラエッセンス	少々	
グラニュー糖	適量	

◆クッキー生地の作りかた◆

1. 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく
2. 室温に戻したバターをクリーム状に練り、砂糖を 3 回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる
3. 溶きほぐした卵にバニラエッセンスを加え、2.に少しずつ加えてさらに混ぜる
4. 1.のふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ、木べらでさっくりと混ぜる
5. まとまってきたらラップに包み、冷蔵庫で約 20 分休ませる

◆作りかた◆

1. p.21～22「基本の生地の作りかた」の手順でパン生地を作る
   ※ 手順 3 では、メニュー「9」を選びます。
2. p.23「バターロール」の 2～4 の手順で、生地を分割して約 15 分休ませる
3. クッキー生地を 30g に分割して丸め、手のひらで約 10cm の大きさに伸ばす
4. 休ませておいたパン生地を手のひらでつぶして丸め直し、3.のクッキー生地を上にかぶせる
5. かぶせたクッキー生地にスケッパーで格子模様をつけ、グラニュー糖をまぶす

6. 間隔をあけてオーブン皿に並べ、約 35℃で 40～50 分発酵させる
   ※ 発酵すると、約 2 倍の大きさにふくらみます。
7. 約 170℃に予熱したオーブンで 15～20 分焼く

クロワッサン

◆材料（12 個分）◆

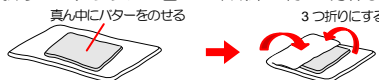
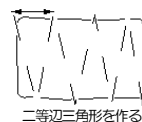
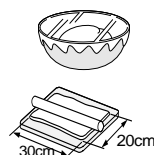
強力粉	210 g	
薄力粉	100 g	
水	130 ml	
卵	30 g	
バター	20 g	
砂糖	32 g	(大 3+1/5)
スキムミルク	8 g	(大 1)
塩	6 g	(小 1+1/5)
ドライイースト	3.5 g	(小 1 強)
折り込み用バター	130 g	
薄力粉（バター用）	少々	
強力粉（打ち粉用）	適量	
溶き卵（塗り用）	適量	

◆作りかた◆

1. p.21～22「基本の生地の作りかた」の手順でパン生地を作る
   ※ 手順 3 では、メニュー「9」を選びます。
2. 出来上がった生地をボールに入れてラップをかけ、冷蔵庫で約 30 分休ませる

3. 折り込み用バターに薄力粉をまぶしてラップに包み、30cm×20cm に伸ばして、冷蔵庫で冷やしておく

30cm
20cm

4. 2.の休ませた生地を打ち粉をふったのし板や台の上に置き、約 60cm×30cm に伸ばす
   ※ 打ち粉は強力粉を使い、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
5. 3.の折り込み用バターを、4.の伸ばした生地の真ん中にのせ、両端の生地を折り重ねて 3 つ折りにし、ラップに包んで冷蔵庫で約 30 分休ませる

6. 休ませた生地をめん棒で約 60cm×30cm に伸ばし、5.と同様に 3 つ折りにしたら、ラップに包んで冷蔵庫で約 30 分休ませる。これをさらにもう 1 回繰り返す
7. 6.の生地を 2 等分し、それぞれ約 18cm×40cm に伸ばし、二等辺三角形に 6 等分する

8. 巻き終わりを下にして、間隔をあけてオーブン皿に並べる
   ※ 発酵するとふくらむので、くっつかないように間隔をあけて並べてください。
9. 生地の表面に霧吹きをし、約 35℃で 40～50 分発酵させる
   ※ 発酵すると、約 2 倍の大きさにふくらみます。
10. 生地の表面に溶き卵を塗り、約 180℃に予熱したオーブンで 10～15 分焼く

●ピザを作る（メニュー10）

◆材料（ヘビータイプ・2〜3 枚分）◆

強力粉	280 g	
水	180 ml	
オリーブ油	20 g	
砂糖	8 g	(大 4/5)
スキムミルク	8 g	(大 1)
塩	4 g	(小 4/5)
ドライイースト	3 g	(小 1)

◆材料（クリスピータイプ・3〜5 枚分）◆

強力粉	200 g	
薄力粉	200 g	
水	200 ml	
オリーブ油	20 g	
塩	3 g	(小 3/5)
ドライイースト	4 g	(小 1＋1/3)

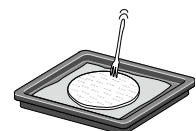
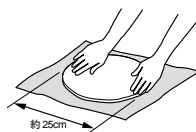
◆作りかた◆

1. p.21〜22「基本の生地の作りかた」の手順でピザ生地を作る
   ※ 手順 3 では、メニュー「10」を選びます。
2. 出来上がった生地を打ち粉をふったのし板や台の上に取り出す
   ※ 打ち粉は強力粉を使い、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
3. 生地を軽く丸め、スケッパーで分割する
   ※ ヘビータイプは 2〜3 等分、クリスピータイプは 3〜5 等分に分割します。
4. 分割した生地の表面がなめらかになるように丸め、固く絞ったぬれふきんをかけて約 15 分休ませる
   ※ 丸めるときは生地の表面を包み込むようにして、きれいな面が表面になるようにします。
5. クッキングシートを敷いた台の上に生地をのせ、手で直径約 25cm になるように伸ばす
   ※ めん棒などを使わず手で伸ばすと、やわらかい生地に仕上がります。
   ※ 一度に焼けない生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れておきます。

6. 伸ばした生地をクッキングシートごとオーブン皿の上にのせ、フォークで空気穴をあける

   ※ 生地を冷凍する場合は、この状態でラップに包んで冷凍庫に入れます。

7. ピザソースを塗り、お好みのトッピングを並べて、ピザ用チーズをのせる
8. 180〜200℃に予熱したオーブンで約 15 分焼く

   ※ 表面がキツネ色になり、トッピングに焼き色がついたら焼き上がりです。

独立コース（こねる・焼く・発酵）を使う

パン作りの工程のうち、「こねる」「焼く」「発酵」の工程のみを独立して使用できます。

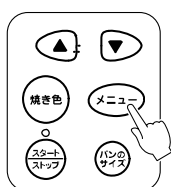
⚠注意

- ◆ 各メニューとも、500g 以上の粉は入れないでください。
- ◆ 必ず水分の合計が粉の量の半分以上（強力粉 300g の場合は水 150ml 以上）になるようにしてください。
- ◆ パン作り以外（うどん・パスタなど）の用途には使用しないでください。

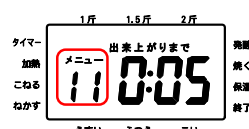
使いかた

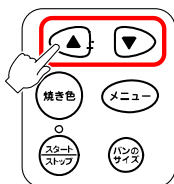
1. パンケースに材料または生地を入れ、本体にセットする

➔ パンケースのセット方法は、p.13〜14「基本の食パンの作りかた」の 2〜6 の手順をご覧ください。

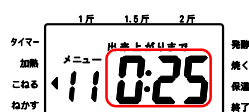
2. （メニュー）を押して、メニュー「11」～「13」を選ぶ

行いたい工程に合わせてメニューを選びます（初期状態は「1（食パン）」）。

- 「こねる」工程の場合：メニュー「11」
- 「焼く」工程の場合　：メニュー「12」
- 「発酵」工程の場合　：メニュー「13」

<液晶ディスプレイ>

※ 独立コースは「11」～「13」

3. （▲）（▼）を押して、希望の所要時間をセットする

- （▲）：押すごとに 1 分ずつ進みます。
- （▼）：押すごとに 1 分ずつ戻ります。

※ 設定可能な所要時間の範囲は、メニューによって異なります。

<液晶ディスプレイ>

※ 希望の所要時間をセット

4. （スタート/ストップ）を押して、スタートする

「ピー」とブザーが鳴り、（スタート/ストップ）上部のランプ（●）が点灯して、運転がスタートします。

※ 時間表示の「:」が点滅し、出来上がりまでの残り時間が 1 分単位で減っていきます。

5. ブザーが鳴ったら、出来上がりです

「ピー」とブザーが鳴り、（スタート/ストップ）上部のランプ（○）が消えて、運転が終了します。

※ 液晶ディスプレイの表示が初期状態に戻ります。

●こねる（メニュー11）

パン作りの「こねる」工程のみを行います。

・所要時間：5 分～25 分　（初期状態は 50 分）

- ● 連続してこねる場合は、（スタート/ストップ）を押していったん運転を取り消し、5 分以上の間隔をあけてから再度こね時間をセットしてください。
- ● こね時間が連続で 30 分を超えると、エラー「E:02」が表示されます。この場合は、30 分以上運転を休止してください。
- ● 「こね」と「こね」の間隔が 5 分未満の場合は、連続運転とみなされますのでご注意ください。

●焼く（メニュー12）

パン作りの「焼く」工程のみを行います。
パン作りコース終了後に、追加焼きをする場合にも使用できます。

・所要時間：10 分～1 時間 30 分　（初期状態は 1 時間）

●発酵（メニュー13）

パン作りの「発酵」工程のみを行います。

・所要時間：5 分～1 時間 50 分　（初期状態は 50 分）

パンを作る

～パン以外を作る（グルメコース）～

ホームベーカリーの機能を利用してパン以外の調理もお楽しみいただける「グルメコース」として「もちつきメニュー」と「ジャムメニュー」をご用意しています。

グルメコースでの作りかた

作りかた

1. 材料を用意する

作りたいメニューに合わせて、必要な材料を正確に計量します。

➡ メニューごとに必要な材料と分量については、p.28～29「グルメコースのレシピ」をご覧ください。

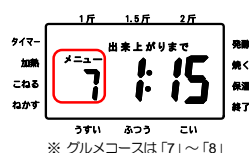
2. パンケースに材料を入れ、本体にセットする

➡ パンケースのセット方法は、p.13～14「基本の食パンの作りかた」の 2～6 の手順をご覧ください。

3. （メニュー）を押して、メニュー「7」または「8」を選ぶ

作りたい生地に合わせてメニューを選びます
（初期状態は「1（食パン）」）。

・「もち」を作る場合　：メニュー「7」
・「ジャム」を作る場合：メニュー「8」

＜液晶ディスプレイ＞

※ グルメコースは「7」～「8」

4. （スタート/ストップ）を押して、スタートする

「ピー」とブザーが鳴り、（スタート/ストップ）上部のランプ（●）が点灯して、運転がスタートします。

※ 時間表示の「:」が点滅し、出来上がりまでの残り時間が 1 分単位で減っていきます。

＜液晶ディスプレイ＞

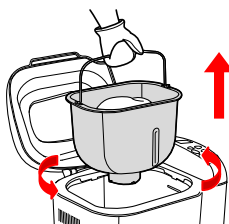
※ 時間表示の「：」が点滅

5. ブザーが鳴ったら、出来上がりです

「ピー」とブザーが鳴り、（スタート/ストップ）上部のランプ（○）が消えて、運転が終了します。

※ 液晶ディスプレイの表示が初期状態に戻ります。

6. パンケースを取り出す

ミトンをはめた手でパンケースのハンドルを持ち、左方向に回して、パンケースを引き上げます。

⚠注意

◆ パンケースや庫内は高温になっています。必ずミトンなどを使い、直接素手で触れたりしないでください。やけどをする恐れがあります。
◆ 取り出したパンケースは、本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。高温のため変形したり、敷物が焦げたり、火事の原因になる恐れがあります。

●もちを作る（メニュー7）

もち

◆材料（2 合分）◆

もち米	280 g
水	240 ml

◆材料（3 合分）◆

もち米	420 g
水	320 ml

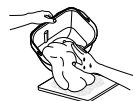
◆材料（4 合分）◆

もち米	560 g
水	400 ml

◆作りかた◆

1. もち米を水でといで、30 分ほどざるに上げる。
2. パン羽根を取り付けたパンケースに、1.のもち米と水を入れる
   ➲ パン羽根の取り付けかたは、p.13「基本の食パンの作りかた」の 2～3 の手順をご覧ください。
3. p.27「グルメコースでの作りかた」の 3～6 の手順でもちを作る
   ※ 手順 3 では、メニュー「7」を選びます。
4. パンケースを取り出したら、パンケースを手で触れられるようになるまで 5～10 分ほど冷ます

5. パンケースが冷めたら、手を水でぬらして、底からもちを持ち上げるようにして取り出し、熱に強いトレイやお盆の上に置く
   ※ トレイやお盆には、片栗粉を軽くふっておきます。

6. もちをお好みの大きさにちぎって丸める
   ※ もちが手にくっつかないように、水または片栗粉をつけます。
   ◆すぐに食べるときは ･･･ 手を水でぬらす
   ◆保存するときは ･･････ 手に片栗粉をつける

●ジャムを作る（メニュー8）

⚠注意

ジャムの調理中に、ジャムが沸騰して本体内部に飛び散る場合があります。このような場合は、ジャムが冷める前にぬれふきんなどで拭き取ってください。
なお、庫内やヒーターは大変高温になっておりますので、拭き取る際はやけどにご注意ください。

イチゴジャム

タイマー

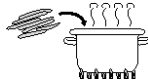
◆材料◆

イチゴ	300 g
レモン汁	15 ml
砂糖	130 g

※ 固まりにくい場合は、ペクチンを適量加える

◆作りかた◆

1. イチゴは洗って水気をよく切り、ヘタを取って縦に半分に切る
   ※ 粒が大きい場合は、4 等分にします。
2. パン羽根を取り付けたパンケースに、1.のイチゴを入れ、レモン汁と砂糖を加える
   ➲ パン羽根の取り付けかたは、p.13「基本の食パンの作りかた」の2〜3 の手順をご覧ください。
3. p.27「グルメコースでの作りかた」の 3〜6 の手順でジャムを作る
   ※ 手順 3 では、メニュー「8」を選びます。
4. でき上がったらパンケースを取り出し、熱いうちにジャムを別の容器に移し替えて冷ます
   ※ ジャムは高温になっていますので、やけどに注意してください。

オレンジマーマレード

◆材料◆

オレンジ	3 個
レモン汁	20 ml
砂糖	130 g

※ 固まりにくい場合は、ペクチンを適量加える

◆作りかた◆

1. オレンジは洗って水気をよく切り、縦に 6〜8 等分に切り込みを入れて皮をむく
2. 実は袋から出して、2〜3 つにほぐしておく

3. 皮は細切りにして鍋に入れ、浸るくらいの水を入れて約 20 分ゆで、湯を捨てて水を入れ替え、再びゆでる。これを 3 回繰り返し、よく水気を切っておく。

3. パン羽根を取り付けたパンケースに 2.の実と 3.の皮を入れ、レモン汁と砂糖を加える
   ➲ パン羽根の取り付けかたは、p.13「基本の食パンの作りかた」の2〜3 の手順をご覧ください。
4. p.27「グルメコースでの作りかた」の 3〜6 の手順でマーマレードを作る
   ※ 手順 3 では、メニュー「8」を選びます。
5. でき上がったらパンケースを取り出し、熱いうちにマーマレードを別の容器に移し替えて冷ます
   ※ マーマレードは高温になっていますので、やけどに注意してください。

ブルーベリージャム

◆材料◆

ブルーベリー	350 g
レモン汁	22 ml
砂糖	125 g

※ 固まりにくい場合は、ペクチンを適量加える

◆作りかた◆

1. ブルーベリーは洗って水気をよく切る
2. パン羽根を取り付けたパンケースに、1.のブルーベリーを入れ、レモン汁と砂糖を加える
   ➲ パン羽根の取り付けかたは、p.13「基本の食パンの作りかた」の2〜3 の手順をご覧ください。
3. p.27「グルメコースでの作りかた」の 3〜6 の手順でジャムを作る
   ※ 手順 3 では、メニュー「8」を選びます。
4. でき上がったらパンケースを取り出し、熱いうちにジャムを別の容器に移し替えて冷ます
   ※ ジャムは高温になっていますので、やけどに注意してください。

お手入れについて

⚠注意

- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
- 本体やパンケースが十分に冷めてからお手入れしてください。やけどの恐れがあります。
- 研磨剤入り洗剤・磨き粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしは使用しないでください。表面を傷つける原因となります。
- シンナー・ベンジン・台所用中性洗剤以外の洗剤などは使用しないでください。表面を傷つける原因となります。

本体・フタ

● 固く絞ったぬれふきんで汚れを拭き取る

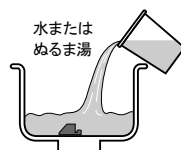
フタの内側や庫内に飛び散った具材などの汚れ、庫内に落ちたカスなどは、早めに拭き取ってください。

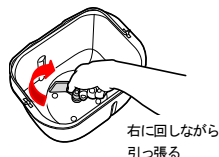
⚠注意

本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。

パンケース・パン羽根

1. パンケース内側に水またはぬるま湯を入れる

パン羽根がひたるくらいまで水またはぬるま湯を入れ、羽根取付け軸の周りやパン羽根の穴の中についたパン生地などをふやかします。

2. パン羽根を回しながら上にひっぱり、取りはずす

パン羽根がはずれにくいときは、パンケース底面にある駆動部をつかんで固定して、パン羽根を右に回しながらひっぱってください。

3. パン羽根・パンケース内側をスポンジなどで水洗いする

スポンジなどやわらかいものを使って水洗いします。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を使って洗ってください。
羽根の穴につまったパン生地は、竹ぐしなどで取り除きます。
洗い終わったらすぐに水気をとり、十分に乾燥させてください。

4. パンケース外側の汚れをぬれふきんで拭き取る

パンケースの外側およびパンケース底面の駆動部には水をかけずに、固く絞ったぬれふきんで汚れを拭き取ってください。

⚠注意

- パンケースを丸ごと水につけたり、パンケースの底に水をかけたりは絶対にしないでください。
  パンケース底面の駆動部が腐食したりサビたりして、故障の原因となります。
- 食器洗い機・食器乾燥機は使用しないでください。

計量カップ・計量スプーン

● 台所用中性洗剤とスポンジで洗う

洗い終わったら、十分に乾燥させてからしまってください。

パン作りの Q&A

質問（Q）	回答（A）
なぜ強力粉を使うのですか？	強力粉は薄力粉に比べ、たんぱく質の含有量が多くなっています。ふくらみのよいパンを作るには、発酵でできる炭酸ガスをしっかり包み込む丈夫なグルテン膜が必要なため、たんぱく質の多い強力粉がパン作りに適しています。
国産小麦で作った小麦粉は使えますか？	作れますが、国産の小麦で作った小麦粉はグルテンが少なめのものが多く、輸入小麦粉を使用した場合に比べて出来上がりの高さが低くなることがあります。また、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンのふくらみ方に差が出てきます。
パン専用小麦粉（最強力粉）は使えますか？	作れますが、パンがふくらみすぎたり、パンの上部に空洞ができることがありますので、水量を5～10%減らしてください。
なぜ早焼きコースと食パンコースでは配合が違うのですか？	早焼きコースは、イースト量をより多くすることで発酵時間が短くなるようにしているからです。
自家製の天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定になりがちで、うまくできないことがあるのでおすすめしません。
卵を入れたパンは作れますか？	できます。卵の量だけ水を減らしてください。なお、卵を入れた場合は、タイマー機能は使用しないでください（腐敗することがあるため）。
バターの代わりにほかの材料は使えますか？	マーガリン・ショートニングなどの固形の油脂で代用できます。 バターと同量でお使いいただけます。
スキムミルクの代わりにほかの材料は使えますか？	スキムミルクは、牛乳に変えて作ることができます。 「スキムミルク・大スプーン１＝牛乳 70ml」におきかえ、さらに牛乳の分量だけ水の量を減らしてください。 ※ 牛乳は、あらかじめ加熱して冷ましたものを使用してください。牛乳にはイーストの働きを妨げる成分が含まれており、そのまま使用するとイーストの働きを妨げることがありますが、加熱することでその成分を壊すことができます。
砂糖の代わりにザラメ・氷砂糖・低カロリー甘味料（人口甘味料）は使えますか？	ザラメや氷砂糖などのキメの粗いものは、パンケース表面を傷つけるため使用しないでください。また、低カロリー甘味料（人口甘味料）を使用すると、パンの膨らみが悪くなります。
市販の料理の本の分量で作れますか？	本取扱説明書では、製品に合わせた分量で記載しております。違う分量では、うまくできない場合があります。
指定の分量より多い・少ない量で作れますか？	分量が多すぎると、パンケースからあふれる場合があります。分量が少なすぎると、うまくこねられず形が悪くなる場合があります。
なぜ「こね」工程の途中で材料（具など）を入れるのですか？	途中で入れる材料の形が崩れないようにするためです。
ドライイーストの保存方法は？	開封後は密封し、冷蔵庫・冷凍庫で保存して、早めに使い切ってください。
なぜタイマーは 13 時間までしか設定できないのですか？	材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンの出来上がりが悪くなったりすることがあるためです。
途中で材料を入れるメニューでタイマーを使えないのはなぜ？	工程の途中で材料を入れるタイミングを合わせるのが難しいためです。 また、卵や牛乳などを入れるパンは変質するおそれがあるため、タイマー使用時には入れないでください。
パンをうまく切るにはどうしたらいいですか？	焼き上がり直後のパンはやわらかく切りにくいため、脚付きの網などの上であら熱をとってから切ってください。

●うまくできないときは

パンの状態	確認事項
◆ふくらみが足りない ◆発酵不足になっている	◇材料は過不足なく入れましたか？正確に計量しましたか？ ◇小麦粉　・強力粉を使っていますか？ ・国産小麦粉、全粒粉、ライ麦粉などを使っていませんか？ ・古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？ ・少なすぎませんか？ ◇水　・少なすぎませんか？ ・正しい水温で作りましたか？ ◇砂糖　・入れ忘れていませんか？ ・少なすぎませんか？ ◇イースト・少なすぎませんか？ ・予備発酵がいらないタイプを使っていますか？ ・古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？ ・タイマー予約のときに、水・塩・砂糖などの材料に触れて入れませんでしたか？
◆全くふくらまない	◇イーストを入れましたか？ ◇パン羽根をしっかりとパンケースに取り付けましたか？ ◇途中で停電しませんでしたか？
◆粉の状態のまま焼けていない	◇パン羽根を付け忘れていませんか？ ◇パン羽根取付け軸が固くて回らなくなっていませんか？ ◇パンケースを本体にしっかり取り付けましたか？ ◇正しい順番で材料を入れましたか？ ◇途中で停電になったり、電源プラグが抜けたりしていませんか？
◆膨らみすぎる ◆過発酵になっている ◆上部がマッシュルーム形になっている	◇材料は正確に計量しましたか？ ◇室温が 20℃以上ありませんか？ ◇小麦粉　・多すぎませんか？ ◇水　・多すぎませんか？ ・正しい水温で作りましたか？ ◇砂糖　・多すぎませんか？ ◇塩　・入れ忘れていませんか？ ◇イースト・多すぎませんか？
◆焼き色が濃すぎる	◇水　・少なすぎませんか？ ・水温が低すぎませんか？ ・水の代わりに牛乳や卵を入れていませんか？ ◇砂糖　・多すぎませんか？ ◇焼き色「こい」で焼いていませんか？ ◇焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？
◆焼き色が薄すぎる	◇砂糖・スキムミルクが少なすぎませんか？ 糖分や乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。
◆底がべたつく ◆側面が大きくへこむ	◇焼き上がった後、すぐにパンケースからパンを取り出し、脚の付いた網などの上であら熱を取りましたか？ 焼き上がり後、長時間パンケースに入れたままにすると、パンケースに触れている部分に付いた水蒸気が急激に冷えることでパンが縮むことがあります。
◆中心が焼けていない ◆ゴムのようになっている ◆焼きがあまい	◇水気のある材料（野菜・果物など）は水気をよく切ってから入れましたか？ ◇バター・はちみつ・ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？ ◇全粒粉やライ麦粉など、重めの粉を使用していませんか？ ◇粉を入れすぎていませんか？
◆外皮は焼けているが上部がへこんでいる ◆上部が平らで四角い ◆陥没している	◇小麦粉　・少なすぎませんか？ ・全粒粉の割合が多くないですか？ ◇水　・多すぎませんか？ ・正しい水温で作りましたか？
◆外皮は焼けているが底に粉が残っている ◆全体が白く団子状になっている	◇小麦粉　・多すぎませんか？ ◇水　・少なすぎませんか？ ◇塩　・入れ忘れていませんか？ ◇イースト・入れ忘れていませんか？

パンの状態	確認事項
◆底に大きな穴があく ◆つぶれる	◇パン羽根の部分は穴があきます ◇パンを取り出すときに、パンケース底面の駆動部を回しすぎていませんか？
◆かたい、ボコボコしている	◇水と粉の割合は正しいですか？材料は正確に計量しましたか？ ◇粉の保存状態が悪く、乾燥していませんか？
◆キメがつまって、重いパンになっている	◇小麦粉　・多すぎませんか？ ・全粒粉やライ麦粉、ドライイーストやナッツなどの割合が多くないですか？ ◇水　・少なすぎませんか？ ◇砂糖　・少なすぎませんか？ ◇イースト・少なすぎませんか？
◆キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている	◇水　・多すぎませんか？ ・水温が高すぎませんか？ ◇砂糖　・多すぎませんか？ ◇塩　・入れ忘れていませんか？ ◇イースト・多すぎませんか？ ◇野菜・果物などはよく水気を切りましたか？
◆周囲に粉が残っている	◇小麦粉　・多すぎませんか？ ◇水　・少なすぎませんか？
◆高さや形が日によって異なる	◇パン作りは、室温、材料の質や鮮度、タイマー設定の有無などによって、ふくらみや焼き色に差が生じます。
◆切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	◇焼き上がったパンを冷ましてから切りましたか？ 焼きたてのパンはやわらかいため、冷める前に切るとキメがつぶれてしまいます。
◆変な味やにおいがする	◇イーストが多すぎませんか？ガスが発生しすぎている可能性があります。 ◇小麦粉の保存状態が悪くないですか？小麦粉はにおいを吸収しやすいため、きちんと密封されていないと冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。 ◇室温が高かったり、熱い材料を入れたりしませんでしたか？過発酵となり、イースト臭が強くなっている可能性があります。
◆生地がベタベタして成形しづらい	◇室温・水温が高い場合、また材料によっては、生地がべたつくことがあります。 この場合、生地を扱う前に手を冷水（約 5℃）にひたして冷やし、打ち粉をやや多めにしてください。 ◇発酵が長すぎると生地がたれてしまい、ベタっとした仕上がりになります。発酵時間はパンの種類によって異なりますが、約 2 倍の大きさにふくれ、生地の横を軽く押さえるとゆっくり戻るくらいで完了です。
◆生地にすじ状のムラができる	◇バターを室温に戻さずに使っていませんか？ 冷たいバターは固く、生地にうまく混ざらず、すじ状に残ることがあります。バターは常温に戻して使用してください。 ◇バターをかたまりで入れていませんか？ 大きなかたまりのまま入れると、生地にうまく混ざらず、すじ状に残ることがあります。バターは 5g 程度の薄切りにして入れてください。
◆生地作りコースで、あまり発酵しない	◇配合によっては発酵が遅い場合もあります。この場合、生地作りコースの終了後、パンケースを取り出さずフタを開けてそのまま置いておくと、発酵を補うことができます。
◆クロワッサンがうまくできない	◇折り込み用バターが溶けると、きれいな層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込むようにしてください。
◆ジャムのできあがりが水っぽい	◇果物の種類や鮮度によって固まり具合が異なります。固まりにくい場合は、ペクチンを追加してください。
◆ついたもちに粒々が残っている	◇もち米が多すぎませんか？ ◇十分に水を切りましたか？ ◇水の量は合っていますか？ ◇古米を使っていませんか？ ◇うるち米が多く混じったもち米を使っていませんか？
◆もちがやわらかすぎる	◇給水量が多すぎませんか? 一晩水に浸したもち米をお使いになるときは、もちがやわらかくなりやすいため、もち米が水を吸った分だけ、水を減らしてください。

故障かなと思ったら

以下のようなときは、故障ではない場合がありますので、修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。
それでも不具合が解消しない場合は、サポートセンター（03-5413-6125）にご連絡ください。

こんな時は	原　因	対　策
何も表示しない、ブザーが鳴らない	電源プラグが抜けていませんか?	電源プラグを差し込んでからメニューを選び、スタートストップを押してください。
スタートストップを押しても動かない	電源プラグが抜けていませんか?	電源プラグを差し込んでからメニューを選び、スタートストップを押してください。
スタートストップを押すと「E:01」と表示され、エラーになる	連続使用で庫内温度が高温になっていませんか?	ブザーが鳴るまでスタートストップを長押ししてから電源プラグを抜き、フタを開けてパンケースを取り出し、庫内を冷ましてください。 本体が室温に戻ってから再び使用してください。
スタートストップを押すと「EEE」や「HHH」などと表示され、エラーになる	故障の可能性があります。	電源プラグを抜き、サポートセンター（03-5413-6125）までお問い合わせください。
蒸気口の周囲から煙が出る	ヒーターの上に材料などがこぼれていませんか?	電源プラグを抜き、本体が室温に戻ってから庫内をふきんなどで拭いてください。
途中で停電になった	6 分未満であれば、電気が復旧すれば自動的に運転を再開します。 6 分以上の場合は、電源プラグを抜いて庫内を冷ましてから、最初からやり直してください。	
破損してしまった	ただちに使用を中止して、サポートセンター（03-5413-6125）へご連絡ください。	

仕様

品名（型番）	siroca ホームベーカリー（SHB-12W）	温度ヒューズ	172℃
本体サイズ	幅 340×高さ 295×奥行 260mm	電圧	AC100V
本体重量	3.9kg（パンケースなしの状態で）	周波数	50/60Hz
コード長	約 1.4m	消費電力	ヒーター　420W ／ モーター　60W
タイマー	13 時間まで	生産国	中国
付属品	計量カップ×1、計量スプーン×1		

※ この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

消耗部品について

パンケース、パン羽根は消耗品です。劣化・損傷したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。

品名	部品コード	品名	部品コード
パンケース	SHB-12W-PC	パン羽根	SHB-12W-HN

愛情点検

長年ご使用のホームベーカリーの点検を!

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使用上のご注意」を確認してご使用ください。
誤った使い方や長年のご使用による熱・湿気・埃などの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっている埃は取り除いてください。

こんな症状はありませんか?
- 本体が異常に熱い
- コードや電源プラグが異常に熱い
- 焦げ臭いにおいがする
- コードを動かすと、電源が入らないことがある
- その他の異常・故障がある

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。
ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

ご愛用の手引き

アフターサービスと保証書

保証書(裏表紙)

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
保証書をよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

■ 保証期間中(お買い上げ日から１年未満)の修理
保証書の規定により、無料で修理致します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

■ 保証期間が過ぎている(お買い上げ日から１年以上)修理
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理致します。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から１年間となります。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料(故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金)と部品代(修理に使用した部品の代金)などで構成されています。

補修用性能部品の最低保有期間

このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後６年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

<サポートセンター>

TEL: 03-5413-6125
FAX: 03-5413-6128
E-mail でのお問合せ: info@aucsale.com
受付時間: 午前 10 時～午後 5 時
(土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く)

<修理センター>

〒343-0032　埼玉県越谷市袋山 648-5
株式会社オークセール
サポートグループ返品・修理センター

サポートセンターからのお願い
通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。

ご愛用の手引き